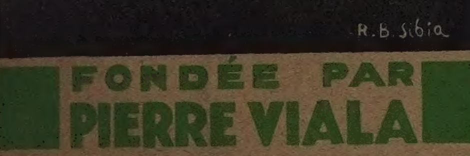


REVUE DE VITICULTURE

R. B. Sibia



FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE





47e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

— 8 FÉVRIER — N° 2380 —

47e Année. - Tome XCII — N° 2.380 — Paris, 8 Février 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : **Seine 240.213**

Téléphone : **Odéon 10-32**

Compte Chèques postaux : **Paris 609-05**


Economisez sur
vos soufrages
SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre.
SOUFRALO est le seul soufre « activé » mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.
Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe "Soufralo"
SOUFRALO
ETABts R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS
6 Quai de l'Avenir à Sète
4047
PUBL ELVINGER


les plus hauts rendements
avec
VIGOR
l'engrais qui paie
parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de
LA LITTORALE
BÉZIERS

47e ANNÉE. Tome XCII N° 2.380 Paris, 8 Février 1940

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

LA VINERIE

INDUSTRIALISATION MODERNE DE LA VINIFICATION (1)

Vinerie pour vins liquoreux

A vin populaire, fabrication économique.

La technique en est très simple, en effet.

Cette fabrication-là n'est pas morte. Les vignerons ont conservé le droit absolu de s'en servir, mais pour la consommation familiale seulement.

A quelle jouissance tyrannique a-t-on obéi pour édicter cette limitation ?

Car de deux choses l'une : ou bien cette préparation-là, est coupable et inadmissible, ou bien elle est loyale et marchande.

Dans le premier cas, ne la tolérez pas, même pour la consommation familiale.

Dans le second cas, si elle est loyale et marchande, à quoi rime la tracasserie de l'interdiction ? Qu'on exige de mentionner sur la facture que c'est un vin pasteurisé à 60°, rien à dire, c'est correct. Mais sous quel prétexte l'interdire ? Sous un régime de liberté, égalité, fraternité, il y a mieux.

Ceci dit, la nouvelle formule n'admettra plus la qualification de vin cuit. Car la concentration préalable, seul but de l'ancestrale cuisson du jus, pourra être effectuée sous vide, en-dessous, si l'on veut, de 50°, c'est-à-dire une tiédeur et non pas une cuisson. Aucun des arômes si fins du jus de fruit frais ne sera détruit, ni modifié.

Si modification il y a, ce sera dans le bon sens, dans celui de l'amélioration. Notre cuisine alimentaire n'a pas d'autre but que d'améliorer nos mets, et il

(1) Voir *Revue*, nos 2358, 2362-2363, 2368-2369, 2375, 2377, pages 217, 275, 329, 5 et 27.

n'est jamais venu à l'idée de personne de nous l'interdire, ni de l'incriminer.

Alors, pourquoi faire exception contre le raisin ? Quand on le chauffe un peu plus que ne l'exige la concentration sous vide, l'on peut créer un goût fruité très agréable, sans pourtant aller assez loin pour donner le *goût de cuit*. Nous ne voulons pas de celui-ci.

Rappelons que la loi de 1933 a autorisé à concentrer jusqu'à l'état de sirop une partie des jus, et à verser ce sirop dans les cuves de fermentation du vin courant *sec*.

Aucune contrainte, aucune obligation de déclarer aux acheteurs que l'on a fait cette addition de sirop. Cela signifie nettement que cette technique de cuisson, même à 100/108° C., c'est-à-dire sous pression atmosphérique, ne constitue nullement une adultération. Le vin qui a reçu de ce sirop continue à être loyal et marchand.

Si c'est correct pour du vin sec, comment cela peut-il être interdit pour des vins doux, des vins liquoreux, ceux-ci ne pouvant avoir les degrés alcool + sucre qu'il faut que de deux manières : par concentration du jus ou par addition d'alcool.

Par concentration préalable du jus, le vin reste « naturel 100 p. 100 ».

Par demi-mistellage (loi Pams) il n'est plus que « naturel 50 p. 100 », puisque la moitié de l'alcool est étrangère à ce vin ;

Et cependant c'est cette dernière formule que la loi déclare « vin naturel », tandis que la première est interdite ! On croit rêver en constatant de pareilles monstruosités !

Revenons à notre fabrication honnête des vins liquoreux populaires. Que pour eux au moins l'on nous accorde la concentration du jus, déjà accordée pour les vins secs.

La première opération, c'est la concentration sous vide, à basse température.

Ensuite, refroidissement et fermentation, tout comme pour le vin courant. Seulement la fermentation ne va pas jusqu'à disparition totale du sucre ; d'elle-même elle s'arrête vers 15° Gay-Lussac, quelquefois un peu plus loin encore, et le vin ainsi obtenu répond absolument à nos objurgations : il est impérissable, magasinable, exportable.

Mais il a bien d'autres qualités encore :

Etant sucré, il ne ressemble pas aux vins secs. C'est un changement. Or, Boileau l'a dit :

« L'ennui naquit un jour de l'uniformité. »

Donc pas d'uniformité pour nos vins.

Ne jouissons-nous pas d'une quantité de recettes différentes pour la préparation des œufs, des viandes, des légumes, des fruits ? Pourquoi les interdit-on pour le jus de raisin ?

Même résultat final, on en consommera davantage, et c'est ce que nous cherchons.

Autre perfection : les vertus hygiéniques et alimentaires.

— Hygiéniques, parce que ce vin concentré a bien conservé la totalité de l'extrait initial du jus de raisin. C'est l'extrait et non pas l'alcool, qui fait du vin

« la plus saine et la plus hygiénique des boissons ». Le concentré possède de 50 à 60 grammes d'extrait par litre, tandis que la mistelle (jus + eau-de-vie) n'a plus que 15 à 20 grammes par litre ;

— Alimentaires, parce que le sucre qui subsiste est beaucoup plus alimentaire que l'alcool, celui-ci étant le résultat d'une demi-combustion du sucre avec dégagement d'acide carbonique.

Le vin liquoreux, c'est une manière élégante et très agréable de conserver du jus de raisin avec toutes ses vertus.

C'est pour cela que nous plaidons sans relâche en faveur des vins concentrés, naturels et liquoreux, et nous sommes certain d'être approuvé par la corporation de nos médecins.

Ils sont obtenus par fermentation pure, sans aucun vinage, sans aucun mistellage, et c'est pour les distinguer des autres que nous leur avons donné l'appellation de « vins olozymes », c'est-à-dire dus intégralement à la fermentation, contrairement aux mistelles et aux demi-mistelles.

Ces vins liquoreux sont bien naturels, puisqu'ils n'ont été l'objet d'aucune addition quelconque. On a éliminé un peu de leur eau et voilà tout, mais à une température qui a absolument respecté les vitamines et autres précieux biocatalyseurs ; vins vivants et vins vivifiants.

Quel va être l'outillage d'une vinerie spécialisée dans cette production ?

Rien de changé dans la réception des raisins, ni dans leur foulage immédiat.

Si l'on veut faire des vins liquoreux blancs, l'on passe tout de suite ce marc foulé au pressoir, pour en extraire le jus, et il sera bon, sans perdre de temps, de le passer dans une essoreuse centrifuge, pour en éliminer toute pulpe folle.

De là, aspiration par l'appareil de concentration sous vide.

Si l'on désire faire des vins concentrés rouges, ou au moins rosés, l'on commencera par égrapper le moût, puis on le sulfitera un peu, afin que la macération et l'extraction de la couleur puissent se faire *à froid*. La durée dépendra à la fois du cépage employé, et du degré de coloration que l'on désire. Quelques heures y suffiront. C'est le même outillage que pour les vins rouges secs.

Alors passage au pressoir, puis au concentrateur sous vide, toujours comme pour le vin sec, mais en poussant sensiblement plus loin le degré de concentration.

Dans un cas comme dans l'autre, l'on évitera de faire la concentration en présence des pellicules et des râfles. C'est essentiel.

La concentration à multiples effets est plus économique comme dépense de charbon que celle à simple effet. L'on objectera que l'appareil est plus coûteux, mais par compensation, le générateur, bien moins puissant, coûte moins cher, et de plus on économise beaucoup de charbon.

Le moût concentré vers 1,160 de densité n'est pas du sirop, pas même du demi-sirop.

Exempt de tout marc, il va fermenter en moût clair.

On ne pourrait pas le faire fermenter en présence des pellicules, parce que la perte de sirop dans un tel marc serait prohibitive.

Donc fermentation continue, à alimentation continue, à densité constante, réglée tout simplement par le robinet d'adduction du jus. La fermentation ne s'échauffera pas, car l'on a soin de bien rafraîchir le jus, et de cette façon, sa fraîcheur annihile au fur et à mesure l'échauffement dû à la fermentation. D'ailleurs les fermentations lentes s'échauffent moins.

Utilisation de belles et nobles levures pures, cela va sans dire, pour amorcer la fermentation, car les levures du jus ont été mises à mal par la concentration. Les levures nobles ajouteront de leurs qualités au vin obtenu, ainsi que Pasteur l'a bien démontré.

La fermentation durera une bonne semaine ou davantage. Continue, elle sera moins longue que discontinue, et elle ne risque pas de s'arrêter. En vinification, les cuves ne travaillent qu'une fois par an, donc la durée de fermentation n'a aucune importance. Ce n'est pas comme en distillerie. Si l'on a choisi des levures « gourmandes de sucre » comme celles de Sauternes, par exemple, la fermentation pourra aller jusqu'à 16 degrés.

Les soins de conservation de ces vins-là sont presque nuls ; ils sont impérissables, par le fait de leur haut degré.

Leur fabrication est-elle plus onéreuse que celle des vins courants ? Nullement.

Même prix de matière première, même prix de degré-hectolitre, du moment qu'on y inclut les degrés-hectolitres dus au sucre non-fermenté.

Il y a la dépense du générateur et du concentrateur, mais en revanche, il faut une cuverie beaucoup moindre. Le vin liquoreux occupe un volume deux fois et demie moindre que le vin sec, et de plus il n'y a plus la place occupée par le marc.

Soit une vinerie de 10.000 hectolitres de vin. Quand il s'agit de vins rouges courants, on donne à l'usine au total, une capacité — fermentation comprise — de 14.000 hectolitres, prévoyant un certain excès de récolte.

Proportionnellement pour le vin concentré il ne faudra que $\frac{14.000}{2,5} = 5.600$ hs. seulement. Donc économie de 8.400 hectolitres lesquels, tous frais de bâtiments et de tuyauterie compris, coûtent actuellement au moins 40 francs de construction à l'hectolitre, soit enfin une économie de construction de 336.000 francs. C'est plus du double de ce que coûteront générateur et concentrateur perfectionné.

Enfin, il y a la grosse économie des frais de transport, soit vers le Centre et le Nord de la France, soit vers nos colonies.

Pour Paris, le transport tout compris, fûts ou wagons-réservoirs, s'élève au moins à 30 francs l'hectolitre.

Au lieu d'y envoyer 10.000 hectolitres, on n'y expédiera que 4.000 hectolitres, d'où économie de 6.000 hl. × 30 fr. = 180.000 francs par campagne.

Tout cela nous permet d'affirmer que le coût du vin liquoreux, sera, au degré-hectolitre, bien moins cher que le vin sec courant. Il pourra donc acquérir rapidement l'essor voulu pour libérer totalement le vigneron et le *Trésor* des pertes noires que lui causent les alcools carburants.

Le Trésor, au lieu d'y perdre 600 francs à l'hectolitre, va au contraire percevoir son droit de circulation sur ce nouveau vin populaire, tout au moins pour celui qui se consommera en France même.

Osons espérer qu'il n'aura pas la prétention de réclamer plus que ce qu'il aurait touché si ce vin était resté à 9 degrés.

Pour l'année actuelle l'on a envoyé 8 millions d'hectolitres de vin à la distillation. A 35 francs de droit de circulation, cela représente 280.000.000 de francs perdus.

On l'a distillé pour le brûler, soit 68 millions de degrés-hectolitres, sur lesquels le fisc a perdu environ 7 francs, soit 476 millions. Au lieu de perdre ces 476 millions, avec le vin liquoreux populaire il toucherait 280 millions. Différence totale en sa faveur : 476 millions + 280 = 756 millions.

Nous sommes vraiment gentils pour lui. Il devrait être ardent à réaliser pareil boni, et dans ce but atténuer le droit de circulation des liquoreux pendant trois ou quatre ans. Voilà ce qui serait intelligent. Puisse-t-il le comprendre !

Quant aux vignerons, il n'y a pas de raison pour que le degré-hectolitre vaille moins sous les espèces du vin liquoreux que sous celles du vin sec courant. Beau bénéfice aussi. Cette année-ci cela leur aurait valu 544 millions de plus.

C'est rare de faire le bonheur de deux adversaires à la fois !

Avant de passer au chapitre des eaux-de-vie, nous dirons quelques mots des « Jus de fruits frais » auxquels on prodigue beaucoup d'éloges.

Malheureusement les procédés de bonne conservation de ces intéressants produits sont chers.

Si l'on emploie le froid, non seulement il faut commencer à faire ce froid, mais il faut maintenir indéfiniment le jus dans le frigorifique, pendant des mois ! Et puis le froid précipite le tartre et change un peu la composition initiale du jus.

Si c'est par la pasteurisation, d'abord en grand volume, et une seconde fois après mise en bouteilles, l'on arrive certainement à assurer cette conservation, et, sans que le jus ait conservé vraiment sa fraîcheur initiale, la qualité est pourtant satisfaisante.

Que ce soit par le froid ou par la chaleur, ce qui tue ce produit — tout au moins pour la consommation populaire — c'est l'obligation de le mettre tout de suite en flacons de petite contenance, ce qui double les frais de transport. Il y a les frais des flacons, la main-d'œuvre d'embouteillage, la casse, les emballages. En somme, c'est une boisson de luxe.

Or, notre étude porte presqu'exclusivement sur les débouchés populaires, sur les gros débouchés. Ce n'est pas dans ce sens-là qu'on les réalisera.

(*A suivre*). E. BARBET.

LES AMENDEMENTS CALCIQUES (1)

Les chaux agricoles

Deux types sont prévus par le décret :
Les chaux en roches.
Les chaux en poudre.
Et dans chacun de ces types, trois catégories, d'après la teneur en CaO :
Chaux grasses, présentant plus de 90 p. 100 de CaO.
Chaux 1/2 grasses, présentant de 75 à 90 p. 100 de CaO.
Chaux maigres, présentant moins de 75 p. 100 de CaO.

1° *Les chaux en roches :*

C'est la chaux vive telle qu'elle sort des fours mais qui n'est pas réduite en poudre par broyage ou blutage.

Elle doit être mise en vente avec l'appellation suivante :

« Chaux en roches » :
X à Y pour 100 de chaux en CaO de chaux grasse,
ou 1/2 grasse, ou maigre.

2° *Les chaux en poudres :*

Ce sont les plus répandues sur le marché. Deux sortes de produits :
Chaux vives,
Chaux éteinte.
Elles pourront présenter les dénominations suivantes :
a) *Chaux vive* en poudre ou blutée
X à Y pour 100 de chaux — CaO — de la chaux grasse ou 1/2 grasse ou maigre.

b) *Chaux éteinte.* — Cette catégorie renferme la chaux à l'état de $Ca(OH)^2$. Il y est prévu d'après la teneur en CaO :

Chaux grasse, plus de 65 p. 100 de CaO
Chaux 1/2 grasse, de 55 à 65 p. 100 de CaO
Chaux maigre, moins de 55 p. 100 de CaO
de telle sorte que la dénomination pour la vente sera la suivante :

Chaux éteinte en poudre ou blutée
X à Y p. 100 de chaux CaO renfermée sous forme de CaO et $Ca(OH)^2$.
Il est également prévu :
Les chaux partiellement éteintes :
X à Y p. 100 de chaux CaO renfermée sous forme de CaO et $Ca(OH)^2$.

D'autre part la circulaire stipule que toutes dénominations de *chaux libre, chaux active, chaux pulvérulente, chaux granulée, menue chaux, chaux tout venant* sont interdites.

c) *Calcaires*

Ces produits doivent être dénommés de la manière suivante :

(1) Voir *Revue*, n°s 2375, 2379, pages 5, 54.

1° *Teneur en chaux CaO.*

2° *Origine géographique.*

3° *Indication de la finesse de mouture* (comme pour les phosphates naturels et les scories).

Exemple :

Calcaire de Rivet

X à Y p. 100 de chaux (CaO) à l'état de carbonate

Finesse de mouture : Z p. 100 au tamis n°...

A noter que l'origine géographique et l'indication de la finesse de mouture ne sont exigées que pour les calcaires.

Il est interdit de mettre en vente cette catégorie, sous le nom de *chaux carbonatée.*

d) *Plâtre, sulfate de chaux* ou *gypse.* Sont exigés :

1° L'indication du lieu géographique.

2° La teneur en CaO.

L'origine géographique n'est exigée que pour le sulfate de chaux naturel. Elle n'est pas exigée pour le sulfate de chaux considéré comme résidu industriel.

Ainsi la dénomination suivante est régulière :

Sulfate de Chaux de Rovigo

X à Y p. 100 de chaux (du sulfate)

Plâtre : C'est le produit de cuisson du gypse. Il n'est exigé que la teneur en CaO du sulfate.

Plâtre cru : Produit de broyage du gypse.

On exige :

a) La teneur en CaO du sulfate.

b) L'origine géographique.

Il est à remarquer que pour tous les produits de cette catégorie d, la finesse de mouture n'est pas exigée.

h) *Chaux viticoles et fleur de chaux*

Ce sont les chaux destinées aux usages viticoles. La fleur de chaux en particulier étant une chaux très finement moulue.

Le décret exige :

a) La teneur en CaO.

b) La finesse de mouture.

Autres dispositions

D'autres dispositions identiques à celles du commerce des engrais sont prévues :

Les *factures* doivent porter :

1° La dénomination de l'engrais ou de l'amendement livré ;

2° La provenance du dit produit : usine (produit industriel), lieu géographique (produit naturel) et nom du vendeur ;

3° La teneur en éléments utiles des amendements ;

4° L'état de combinaison des éléments utiles et la nature des matières premières d'origine ;

5° Le prix rapporté au quintal métrique.

Ces mêmes indications devront figurer sur les prospectus et les réclames.

Les étiquettes

Chaque sac doit être muni d'une étiquette sur laquelle toutes ces indications (sauf le prix) doivent figurer.

On voit donc que par suite de ces dispositions l'agriculteur possède maintenant une garantie dans l'achat de ses amendements calciques.

(*A suivre*).

H. Roseau.
Professeur à l'Institut Agricole d'Algérie.

ACTUALITÉS

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 31 janvier.

Depuis la fin de la semaine dernière, la température est redevenue plus clémente. Le soleil méridional a repris ses droits et nous avons eu plusieurs journées vraiment printanières.

La glace a disparu des canaux et des étangs, mais le sol de nombreux vignobles de plaine, complètement dégelé, s'est transformé en marécages difficilement praticables. On se hâte cependant, en raison du retard que nous avons déjà signalé, pour l'exécution de la taille, car les premiers signes de la végétation peuvent se manifester dans cinq ou six semaines et, dans beaucoup de tènements, la besogne ne sera pas terminée longtemps avant.

Les occupations n'ont pas manqué aux vignerons en cette fin de mois, avec laquelle se termine le délai qui leur avait été imparti pour souscrire leurs offres de gré à gré à l'Intendance pour la fourniture du vin aux armées. Nos lecteurs sont au courant des difficultés soulevées depuis plusieurs semaines par suite des hésitations et des malentendus survenus dans l'application de principes qui avaient cependant recueilli l'approbation unanime.

Ces difficultés avaient fait l'objet d'un memorandum détaillé adressé le 18 janvier par la Confédération générale des Vignerons au Ministre du Ravitaillement et au Président de la Commission des Boissons. Ce memorandum, dont la modération et la justesse ont été reconnues en haut lieu, a été pris en considération par la Commission de Coordination, qui a donné pratiquement satisfaction aux demandes présentées.

Il s'agissait d'abord de l'irritante question de la participation des Caves Coopératives aux fournitures à l'Intendance. La décision qui fixait le quantum de ces fournitures à 20 p. 100 de la déclaration de récolte s'était rapidement révélée inapplicable. Beaucoup de caves composées de petits vignerons avaient déjà vendu la moitié ou les trois quarts de la récolte ; les acomptes avaient été versés et distribués, souvent même le vin était totalement enlevé et payé. Allait-on imposer au vin restant en cave une charge qui, dans certains cas précis, aurait atteint 100 p. 100, les quatre cinquièmes de la production étant déjà vendus ? Et quelle situation inextricable aurait-on faite aux Présidents chargés ensuite de répartir le sacrifice entre les coopérateurs ?

La solution adoptée, celle d'ailleurs qui avait été proposée par la C. G. V. était la seule applicable. Le pourcentage de 20 p. 100 sera calculé sur le vin restant en cave au moment de la passation du contrat.

Il s'agissait ensuite du sort réservé aux vins de hauts degrés, pour lesquels il avait été entendu que l'Intendance s'adresserait à l'Algérie, dans le but d'aider à l'écoulement de la récolte, assez en retard cette année. Désormais donc, les producteurs méridionaux de vins de 9°5 et plus ne seront pas tenus d'en fournir les 20 p. 100 à l'Intendance, mais n'en seront pas, pour autant, libérés de toute obligation. Ils auront la possibilité d'y satisfaire en faisant fournir par un tiers des vins de 9°. C'est une sorte de transfert avantageux pour les deux parties et qui a été très favorablement accueilli par les récoltants de vins à hauts degrés.

La Commission de Coordination a également donné satisfaction à la viticulture méridionale en confirmant que les opérations de l'Intendance s'étendront de manière à « assurer une répartition des achats pour toutes les régions et la participation du plus grand nombre de producteurs matériellement possible »

On aurait abouti à de graves mécomptes, en effet, si on s'était obstiné à rechercher dans le seul Midi viticole, en l'espèce les quatre départements gros producteurs, tout le vin nécessaire à l'armée. On se leurre un peu trop, dans des cercles qui devraient cependant être mieux renseignés, à propos de la « grosse récolte » de l'an dernier, et l'on est encore demeuré sous l'impression brutale d'un chiffre de disponibilités de 100 millions d'hectos.

Or, ce chiffre ne signifie rien par lui-même. Il faut savoir, dans cette masse, ce qui pourra aller à la consommation, et il y a gros à parier que la proportion en soit relativement modeste. Par ailleurs, la récolte méridionale proprement dite a été simplement normale et non pas excédentaire, et elle comprend une fraction importante de vins inutilisables. On considère donc, dans nos milieux viticoles, que la campagne se terminera sans stocks appréciables dans la région et qu'il ne sera même pas nécessaire d'attendre si longtemps pour que les disponibilités

laissées par la distillation obligatoire, le Commerce et l'Intendance, soient réduites à leur plus simple expression.

C'est peut-être un peu pour cette raison qu'on vient de libérer une troisième tranche. A la vérité, d'autres mobiles ont présidé à cette opération et le principal était certainement la crainte éprouvée en haut lieu à l'égard d'une hausse possible des cours des vins. On était même disposé, à Paris, à libérer la totalité des vins retenus à la propriété par l'échelonnement. Les efforts du Président de la Commission des Boissons ont réussi à limiter la troisième tranche à 15 p. 100 de la récolte, avec minimum de 100 hectolitres. Le total des trois tranches mises sur le marché depuis le début de la campagne atteint donc 40 p. 100 de la déclaration de récolte, avec minimum de 300 hectos. Précisons, pour illustrer l'atmosphère dans laquelle cette décision a été prise, qu'un décret avait été signé portant ce total à 45 p. 100, mais qu'il n'a pas été publié.

Ceci nous amène, une fois de plus, à protester contre ce procès de tendance que l'on intente à intervalles périodiques, dans certaines sphères proches des Pouvoirs Publics, aux vignerons méridionaux qu'on accuse avec malveillance de rechercher la hausse perpétuelle. On fait état de quelques exagérations locales ou individuelles qui n'engagent pas la collectivité viticole et par une trop facile généralisation, on tente d'en faire porter la responsabilité à toute une région. Or, les récents événements ont montré l'étendue et l'efficacité de la collaboration que les organisations professionnelles qualifiées peuvent apporter aux Pouvoirs Publics, pour la solution de problèmes extrêmement délicats.

Ce ne sont d'ailleurs pas les problèmes de ce genre qui manquent pour le moment, et celui du transport des vins, par fer, par route et par mer, est au premier plan de l'actualité. En ce qui concerne les transports ferroviaires, une amélioration est grandement souhaitable, mais il faut se garder, semble-t-il, d'illusions trop optimistes à ce sujet. Un redressement complet de la situation ne pourrait guère être obtenu que par l'augmentation du nombre des wagons et l'accélération de la rotation. Sur le premier point, le Ministre de la Guerre vient de faire savoir qu'il ne réquisitionnerait pas les véhicules remis à neuf ou achetés, ce qui va faire disparaître bien des hésitations. Sur le second, il est évident que certains délais peuvent être écourtés, mais il est difficile d'obtenir, dans les circonstances actuelles, un rendement croissant d'un matériel dont l'entretien ne sera jamais aussi parfait qu'au début des hostilités et qui s'use nécessairement tous les jours.

Un arrêté du 17 janvier met en vigueur, à partir du 1er février, le décret du 29 novembre dernier, sur la location des wagons-réservoirs. Désormais, la location sera subordonnée à la remise d'un feuillet détaché d'un carnet à souches délivré par le « Groupement national d'importation et de répartition des vins et spiritueux » ; elle ne sera consentie qu'aux destinataires titulaires d'une licence de marchand en gros. Le feuillet sera complété par le loueur qui y fera figurer les caractéristiques du wagon loué et le transmettra à la Commission régionale chargée du contrôle. Il faut espérer que ces modalités, malgré des lourdeurs administratives obligatoires, éviteront les abus qu'on avait eus à déplorer il y a vingt-cinq ans.

Le commerce de nos régions de production y trouvera-t-il des moyens supplémentaires d'expédition ? Il en aurait évidemment besoin, car les difficultés qu'il éprouve actuellement freinent ses achats à la propriété, achats qui seraient plus volumineux s'ils correspondaient aux demandes de la clientèle de l'intérieur, lesquelles, après l'arrêt provoqué par les froids récents, connaissent depuis quelques jours une certaine recrudescence.

On aurait pu croire, toutefois, que la fermeté constante témoignée par le marché apporterait quelque tempérament aux besoins des places de consommation. Il semble heureusement qu'il n'en soit rien jusqu'à présent, et qu'on se trouve en présence de nécessités impérieuses de réapprovisionnement, devant lesquelles la question du prix passe au second plan. Les vignerons en reçoivent quelque encouragement dans leur attitude et beaucoup ne sont plus vendeurs dans l'espoir d'obtenir, pour les vins qu'ils détiennent encore, une appréciable compensation aux lourdes charges de la distillation obligatoire et des fournitures à l'Intendance. La libération de la troisième tranche va probablement ralentir ces nouvelles demandes, le commerce régional étant désormais en mesure de répondre aux besoins de sa clientèle en retirant les vins achetés antérieurement et dont il peut aujourd'hui disposer.

La tendance reste invariablement fixée à la fermeté et certains degrés intermédiaires, les 9 notamment, ont réalisé ces jours-ci des progrès sensibles. Toute la cote est d'ailleurs très soutenue et les mercuriales officielles en ont enregistré le témoignage.

Les vins de 8° tiennent toujours facilement le cours de 120 francs l'hecto. Des 8°1 et 8°2 ont atteint 123 francs dans l'Hérault et la Salanque.

Les cours des 8°5 se sont étagés, suivant régions et surtout la couleur, entre 128 et 140 francs. Il s'en est payé à 132 francs, à Narbonne et à 140 francs dans les coteaux du Carcassonnais.

Des ventes de 9° ont été signalées entre 153 et 160 francs dans le Roussillon, à 155 et 158 francs dans l'Aude et l'Hérault où des offres ont touché 160 francs, prix également pratiqué dans le Gard. Dans les Cévennes, des 9°2 et des 9°4 ont fait 165 et 170 francs.

Quelques transactions en 9°5 ont été conclues à 172 francs près de Carcassonne et à 175 francs dans le Minervois.

En vins de 10°, cours assez élastiques suivant la robe. On a pratiqué 188 fr. en Roussillon et dans l'Hérault, 193 à 205 francs dans le Gard.

Au-dessus de 10°, on a enregistré 194 francs pour des 10°2 en Roussillon, 197 et 199 francs pour des 10°5 dans les Corbières, 220 francs pour des 11° près de Narbonne, 225 francs dans le Minervois et 231 francs dans les Aspres, enfin 235 francs pour des 11°4 dans les bons coteaux de la moyenne vallée de l'Aude.

R. C.

Déblocage des vins de la récolte 1939

Le Président de la République française,

Vu l'article 55 du code du vin ;

Vu l'avis exprimé par la commission interministérielle de la viticulture, au cours de sa réunion du 21 juin 1939 ;

Vu les décrets des 30 août et 5 décembre 1939 ;

Sur la proposition des Ministres de l'Agriculture et des Finances,

Décrète :

Article premier. — Les quantités de vins de la récolte de 1939 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées, provisoirement, *avec minimum de* 300 *hectolitres par exploitation, à* 40 p. 100 de leur production. Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte.

Art. 2. — Les Ministres de l'Agriculture et des Finances sont chargés de l'application du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel*.

Répression des fraudes dans la zone des armées

Par arrêté du 8 janvier 1940, le Ministre de l'Agriculture a décidé la création, dans le service d'inspection de la répression des fraudes, d'une brigade mobile qui sera chargée, concurremment avec les autorités locales, de contrôler, dans la zone des armées, la qualité des denrées alimentaires et des boissons, particulièrement du vin, et de réprimer les fraudes et spéculations commises au détriment des troupes, aussi bien que de la population civile.

Teneur en acidité volatile des vins

Par arrêté du Ministre de l'Agriculture en date du 27 janvier 1940 jusqu'au 15 novembre 1940, seront considérés comme propres à la consommation les vins détenus par les producteurs ou les négociants en gros, d'un degré supérieur à 10 degrés, ne présentant pas à la dégustation les caractères de vins piqués qui, au moment de leur vente, accuseraient une acidité volatile supérieure à 1 gr. 20, n'excédant pas toutefois :

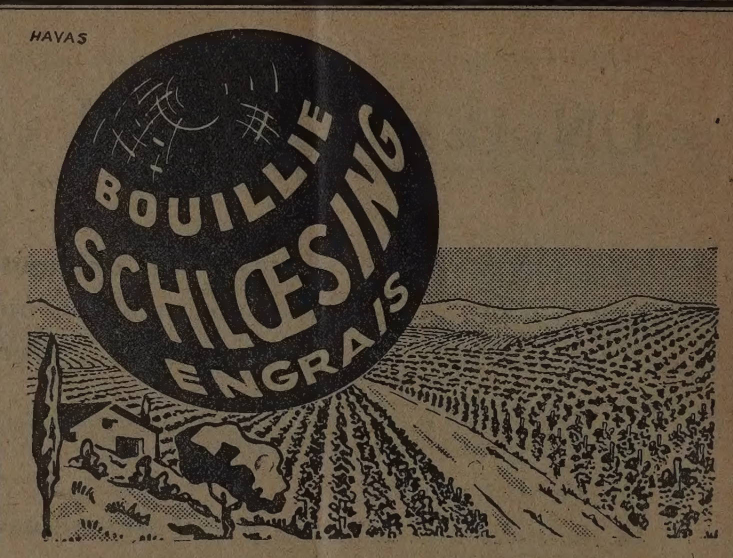
a) 1 gr. 30 pour les vins d'un degré alcoolique compris entre 10° et 11° inclus ;

b) 1 gr. 40 pour les vins d'un degré alcoolique compris entre 11° et 12° inclus ;

c) 1 gr. 50 pour les vins d'un degré alcoolique supérieur à 12°.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUÉ, COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING — Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol. Parasitox, Fourmicide Courtiliol, Cafardol, etc..

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

IMPRIMÉ PAR L'IMP. ALENÇONNAISE, MAISON POULET-MALASSIS, ALENÇON (ORNE) FRANCE